PAUSA PRANZO

(il prezzo del singolo piatto è quello indicato in alto rispetto ad ogni box)

euro 16

Vitello tonnato,
sedano croccante (G)

Topinambur tre consistenze (G)

Battuta di trota, polvere di pane,
gel di lampone

Spaghettone al pomodoro

euro 20

Battuta di manzo e salsa olandese (G)

Uovo, porro, robiola (G)

Pancia di maialino, coste al limone

Riso Carnaroli zucca e salsiccia (G)

CARBONARA

euro 24

Mezzi paccheri alla luciana

Raviolo ai tre arrosti, jus di vitello

Pappardelle al ragù di agnello

Guancia di manzo brasata
con purea al Grana Padano (G)

AU KOQUE

€26

euro 28

Polpo e ceci (G)

Tagliolini, fonduta di Castelmagno,
tartufo nero

Pescato alla plancia (G)

Petto d'anatra, funghi,
radicchio tardivo, salsa al vino

euro 12

Pere al vino, fior di latte

Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso

Panna, castagne, meringa

Insalata di frutta (G)

(G = Gluten Free)

euro 3
Burro salato

VINI AL CALICE

euro 7
Valdobbiadene Prosecco, Nino Franco, 2025
Roero Arneis, "LE TRE", Malabaila, 2025
Barbera d'Asti "RURE", Marchesi di Barolo, 2025

euro 10
Alta Langa "Oudeis" Brut, Enrico Serafino, 2021
Langhe Chardonnay Marchesi di Gresy 2023
Nebbiolo Langhe, G. Barbero, 2024

ACQUA **euro 3**

CAFFÈ **euro 3**

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto dell'approccio HACCP e utilizzando tutte le più avanzate tecnologie, tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi. In particolare, data la volatilità delle farine, non si esclude la presenza di tracce di glutine nei piatti proposti.
Il personale è a disposizione per rispondere a ogni domanda riguardante questo menu.

Elenco allergeni (regolamento UE 1169/2011)

#	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3	Uova e prodotti a base di uova.
4	Pesce e prodotti a base di pesce.
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6	Soia e prodotti a base di soia.
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti).
9	Sedano e prodotti a base di sedano.
10	Senape e prodotti a base di senape.
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12	Anidride solforosa e solfiti *(se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)*
13	Lupini e prodotti a base di lupini.
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.

PIATTI	ALLERGENI
Vitello tonnato	3, 4, 9, 12
Topinambur tre consistenze **	9
Battuta di trota, polvere di pane,gel di lampone **	1, 4, 12
Spaghettone al pomodoro**	1
Uovo, porro, robiola **	3, 7, 9
Pancia di maialino, coste al limone **	3, 10, 7, 9, 12
Riso Carnaroli zucca e salsiccia **	7, 9
Battuta di manzo	3, 7, 12
Mezzi paccheri alla luciana*	1, 9, 14
Raviolo ai Tre Arrosti**	1, 3, 7, 9
Guancia di manzo brasata con purea al Grana Padano	3, 7, 9, 12
Petto d'anatra **	1, 6, 7, 9, 11, 12
Pescato alla plancia**	4, 7, 10
Tagliolino castelmagno e tartufo	1, 7, 9
Pappardelle al ragù di agnello**	1, 3, 9
Polpo e ceci*	11, 14
Bunet, chantilly, nocciolino di Chivasso	1, 3, 7, 8
Pere al vino **	3, 7, 12
Panna, castagne, meringa**	1, 6, 7, 8, 11
Insalata di frutta	
Burro salato	7
Caviale	1, 4, 7
Carbonara au Koque	1, 3, 7, 12

*Prodotto congelato all'origine
** Prodotto congelato in loco dopo la preparazione per mantenerne inalterate le proprietà nutrizionali e organolettiche
I pesci da consumarsi crudi hanno subito una bonifica sanitaria a – 20° C per 24h.